



Chocolate

CON CALOR DE HOGAR



Índice

INTRODUCCIÓN

El chocolate en la historia	1
-----------------------------	---

BOTANA Y ENSALADA

Terrina de chocolate y fruta	3
Ensalada al aderezo de chocolate	4

PLATOS FUERTES

Chayotes gratinados con chocolate	5
Chiles de queso con salsa de chocolate	6
Tamal de cazuela dulce	7
Tinga de la Abuelita	8

POSTRES

Brownies de queso	9
Buñuelos con baño de chocolate	10
Cobbler Abuelita	11
Copas de tapioca con chocolate	12
Corona de nuez Abuelita	13
Crepas doradas de chocolate	14
Crujiente de chocolate y almendra	15
Terrón de chocolate	16
Empanadas de noviembre	17
Galletas de la Abuelita	18
Hojaldrado de durazno	19
Mousse a la vienesa	20
Orejas de chocolate	21
Panquecitos sorpresa	22
Pastel de choco-coco	23
Pastel fácil de la Abuelita	24
Pastel jaspeado	25
Pay de chocolate y plátano	26
Polvorones Abuelita	27
Pretzels de chocolate	28
Rosquillas	29
Strudel de pera al chocolate	30
Trufas de amaranto	31

RECOMENDACIONES

Repostería al nivel del mar	32
Tips	33





El chocolate en la historia...

Según algunos autores, el origen de la tradicional tacita de chocolate caliente se remonta a los tiempos del México prehispánico, donde el emperador Moctezuma disfrutaba una bebida tibia y amarga elaborada con cacao y agua llamada "Chocolatl", por lo que diariamente se preparaban grandes cantidades para él y todos los habitantes de la casa real.

Cuando Hernán Cortés y sus acompañantes llegaron a tierras americanas, fueron invitados al palacio de Moctezuma donde les ofrecieron esta bebida, cuyo sabor resultó tan desagradable para su paladar que decidieron incorporarle azúcar de caña, vainilla, canela, otras especias y comenzaron a servirlo caliente. A su regreso a España, los navegantes llevaron consigo esta nueva bebida y no pasó mucho tiempo antes de que se convirtiera en la favorita de la nobleza de aquel país, de donde se extendió a Francia, Gran Bretaña y al resto del mundo.



El chocolate en la cocina...

A pesar de que el chocolate se utiliza en la elaboración de un gran número de platillos dulces, podemos decir que una de las maneras favoritas de disfrutarlo es como chocolate caliente -bebida que combina el rico sabor de este alimento con las bondades nutrimentales de la leche-.

Sin embargo, la versatilidad de este alimento le permite mezclarse con diversos ingredientes para crear platos exquisitos e innovadores, dignos del exigente paladar de nuestros seres queridos.

El Chocolate Abuelita...

Sin duda alguna, uno de los chocolates con más tradición en nuestro país es **Chocolate Abuelita**, el cual se lanzó al mercado en 1939. En esta época, el empaque mostraba a una anciana con rasgos europeos, tocada con un gorro blanco y con gesto mal encarado; *¡nada más alejado de nuestro concepto de la abuelita mexicana!*

Por esta razón, en el año de 1973 se decidió realizar un cambio en la imagen del **Chocolate Abuelita**, hacia un concepto más cálido y familiar, por lo que se contrató a Sara García "**La Abuelita de México**", para utilizar su fotografía en el producto y en los comerciales de televisión. De esta manera se logró darle una atmósfera cálida, amable y cariñosa a un producto tan arraigado en la cultura gastronómica de nuestro país.

Deliciosas recetas...

En este recetario podrás encontrar 30 nuevas recetas que seguramente cautivarán tus sentidos con sus colores, sabores y texturas. Por eso, te invitamos a probar cada una de estas ricas creaciones que se encuentran divididas en ensaladas, botanas, platos fuertes, bebidas y postres; en donde el toque especial de cada una de estas preparaciones es por supuesto, el **Chocolate Abuelita**.

Al disfrutar de una rica y espumosa taza de **Chocolate Abuelita** reflexionemos unos momentos sobre la importancia del chocolate; un histórico legado de nuestros ancestros, que comparte con nosotros gratos momentos de convivencia familiar y nos ayuda a deleitar nuestros sentidos y reconfortar nuestro espíritu. **¡Buen Provecho!**





PORCIONES: 8

BASE DE AGUA

- 1 tablilla de **Chocolate Abuelita Nestlé**, en trozos (90 g)
- 2 tazas de agua (480 ml)
- 2 cucharadas de grenetina (14 g)
- 1/4 taza de agua (60 ml)
- 1 lata de coctel de frutas en almíbar, escurrido (800 g)

BASE DE LECHE

- 3 tablillas de **Chocolate Abuelita Nestlé**, en trozos (90 g c/u)
- 3 tazas de agua (720 ml)
- 1 lata de leche evaporada Carnation Clavel (381 ml)
- 3 cucharadas de grenetina (21 g)
- 1/4 taza de agua (60 ml)

Preparación

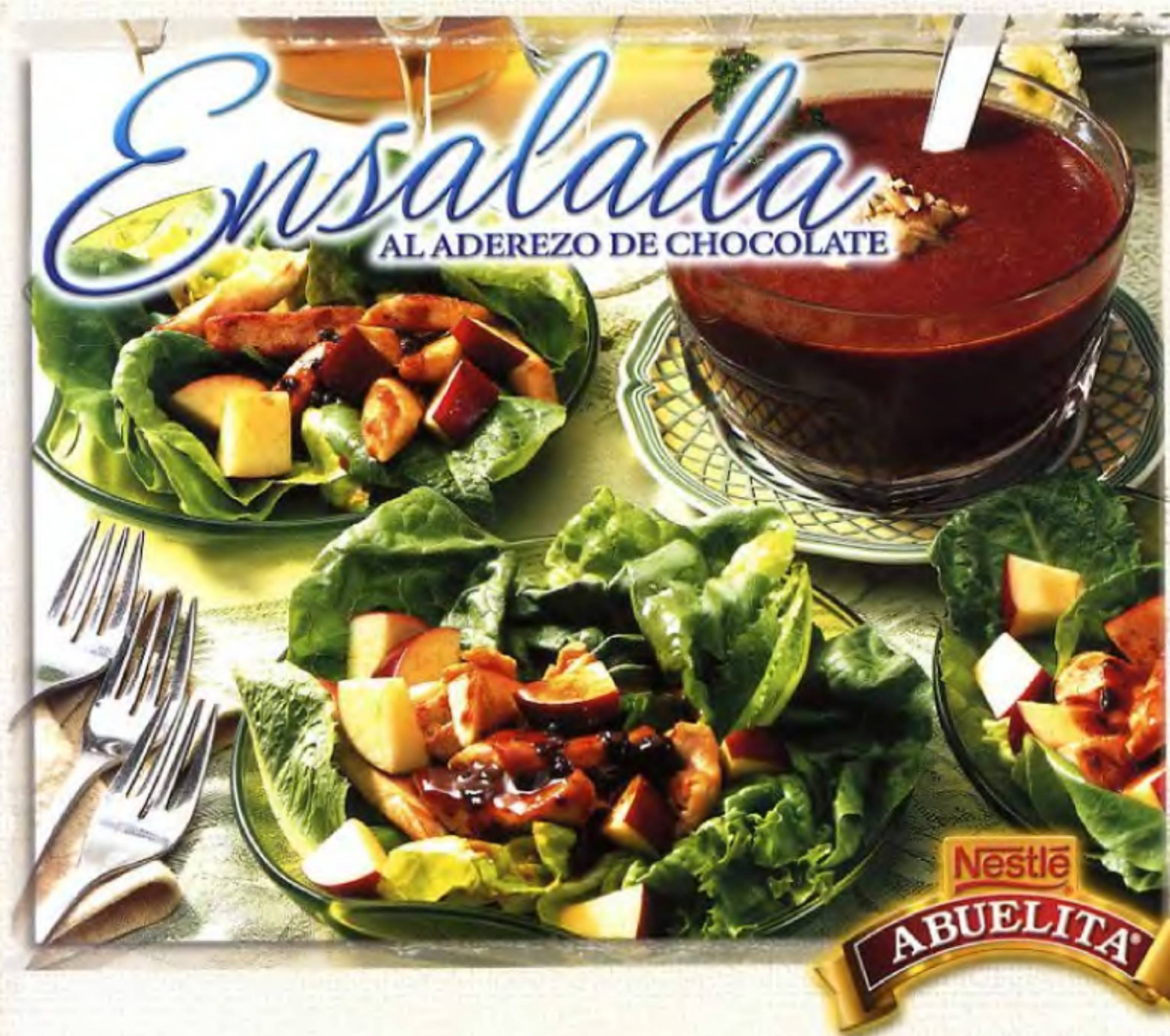
Disuelve el **Chocolate Abuelita Nestlé** en el agua, al soltar el hervor agrega la grenetina previamente hidratada en el agua y mueve hasta que se disuelva. Vacía a un molde para panqué. Refrigera 1 hora y cubre con la fruta. Deja enfriar 30 minutos más y vacía la base de leche.

Derrite a fuego bajo el **Chocolate Abuelita Nestlé** en el agua, al soltar el hervor agrega la leche evaporada Carnation Clavel y deja al fuego 2 minutos y retira. Aparte hidrata la grenetina en el agua y vacía a la mezcla anterior, mezcla hasta que todo quede incorporado. Vacía sobre la fruta y deja cuajar 2 horas. Desmolda la terrina y ofrécela fría.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 minutos
CONSEJO: Para que se integren las 2 gelatinas vacía la base de leche tibia

Ensalada

AL ADEREZO DE CHOCOLATE



PORCIONES: 8

ADEREZO

- 1/4 taza de vinagre de vino (60 ml)
- 1/2 taza de aceite de oliva Extra Virgen
- Buitoni (120 ml)
- 2 cucharadas de Salsa Inglesa Maggi
- 1 tablilla de **Chocolate Abuelita Nestlé**,
rallado (90 g)

ENSALADA

- 1 lechuga francesa lavada, deshojada y
en trozos
- 2 manzanas rojas lavadas y cortadas en
trozos
- 1 pechuga de pollo cortada en tiras asada

Preparación

Licua todos los ingredientes con el **Chocolate Abuelita Nestlé** y sirve aderezando la ensalada.

Acomoda en una ensaladera la lechuga, las manzanas, el pollo y sirve.



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 minutos
CONSEJO: Asa el pollo casi al
momento de servir la ensalada



Chayotes

GRATINADOS CON CHOCOLATE

PORCIONES: 8

- 2 tazas de agua (480 ml)
- 1 tablilla de **Chocolate Abuelita Nestlé** (90 g)
- 4 chiles morita desvenados y picados
- 1 cucharada de fécula de maíz
- 1/4 taza de agua (60 ml)
- 4 chayotes cocidos y cortados en cuartos
- Cilantro lavado y picado

Preparación

Calienta el agua e incorpora el **Chocolate Abuelita Nestlé**, los chiles y mueve hasta que se disuelva la tablilla de chocolate. Agrega la fécula de maíz disuelta en el agua y mezcla hasta que espese ligeramente, añade los chayotes y deja en la lumbre 2 minutos. Sirve caliente espolvoreando el cilantro.



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 minutos
 CONSEJO: Cuece los chayotes en agua hirviendo durante 20 minutos.

Chiles

DE QUESO CON SALSA
DE CHOCOLATE

Nestlé

ABUELITA



PORCIONES: 8

- 2 tazas de agua caliente (480 ml)
- 8 chiles anchos, desvenados
- 300 g de queso Manchego Nestlé, rallado
- 2 cucharadas de aceite
- 1/2 cebolla, rebanada
- 1 lata de puré de tomate (400 g)
- 1 taza de agua (240 ml)
- 1 tablilla de **Chocolate Abuelita Nestlé** (90 g)
- 1 cucharada de Maggi Pollo

Preparación

En el agua caliente remoja los chiles para suavizarlos, escúrrelos y sécalos. Rellénalos con el queso Nestlé y reservalos. Aparte calienta el aceite y sofríe la cebolla, agrega el puré de tomate, el agua, el **Chocolate Abuelita Nestlé** y el Maggi Pollo. Mueve hasta que se disuelva la tablilla de chocolate e incorpora los chiles, cocinalos 3 minutos y sírvelos calientes.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 minutos
CONSEJO: Termina de cocinarlos
tapados para que el queso gratine.

Nestlé

ABUELITA®

Tamal

DE CAZUELA DULCE

PORCIONES: 12

- 300 g de mantequilla
- 5 tazas de harina para tamales (750 g)
- 2 cucharadas de polvo para hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 taza de azúcar (125 g)
- 1 lata de leche evaporada Carnation Clavel (381 ml)
- 1 taza de pasitas (150 g)
- 1 taza de nuez, picada (100 g)
- 2 tablillas de **Chocolate Abuelita Nestlé**, rallado (90 g c/u)
- 1 taza de mermelada de chabacano (240 ml)
- 1/2 taza de almendras rebanadas (140 g)

Preparación

HORNO PRECALENTADO A 180 °C

Bate la mantequilla hasta acremar y agrega los siguientes 5 ingredientes, alternando para que se integren. Pon a fuego bajo en una cazuela y mueve hasta que se despegue, agrega las pasitas, la nuez y el **Chocolate Abuelita Nestlé**. Acomoda en un molde refractario y hornéalo 30 minutos. Sácalo y ofrécelo caliente cubriéndolo con la mermelada y las almendras.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 minutos
 CONSEJO: Te recomendamos utilizar una cazuela con recubrimiento

Tinga

DE LA ABUELITA



Nestlé
ABUELITA

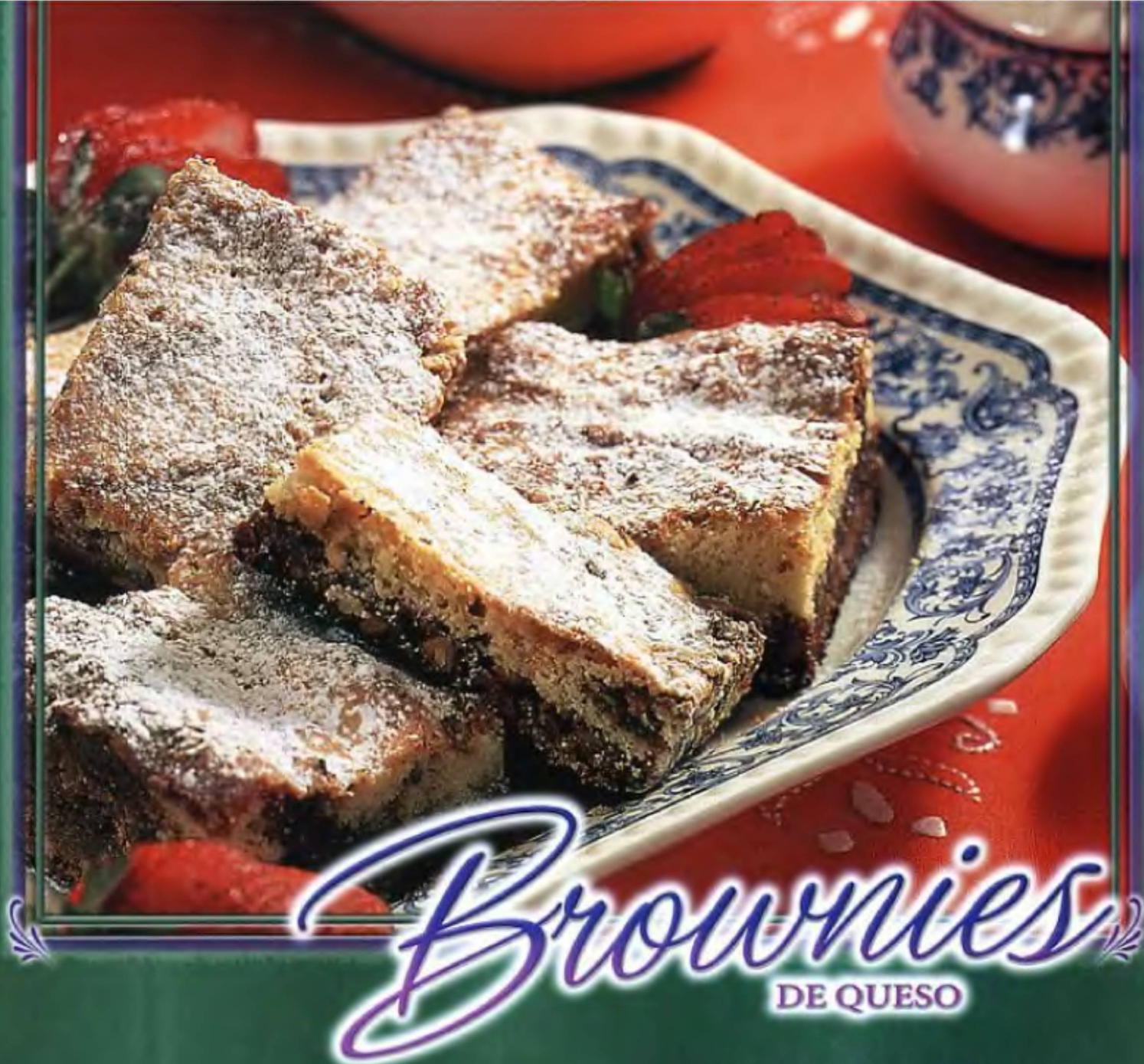
PORCIONES: 8

- 4 cucharadas de aceite
- 2 cebollas, rebanadas
- 1 taza de puré de tomate (240 ml)
- 1 taza de agua (240 ml)
- 1 tablilla de **Chocolate Abuelita Nestlé** (90 g)
- 1 chile chipotle de lata, picado
- 1 cucharada de Maggi Pollo
- 500 g de carne de res, cocida y deshebrada
- 100 g de queso Panela Nestlé, rallado
- Tostadas

Preparación

Calienta el aceite y sofríe la cebolla hasta que acitrone, agrega el puré de tomate, el agua, el **Chocolate Abuelita Nestlé**, el chipotle y el Maggi Pollo. Cocina 2 minutos o hasta que se deshaga el **Chocolate Abuelita Nestlé** e incorpora la carne, mezcla y sirve caliente en las tostadas espolvoreándoles el queso Panela Nestlé.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 minutos
CONSEJO: La puedes preparar también con pollo cocido y deshebrado o



Brownies

DE QUESO

PORCIONES: 12

BROWNIE DE CHOCOLATE

- 2 tabillas de **Chocolate Abuelita Nestlé**,
rallado (90 g c/u)
- 140 g de mantequilla
- 4 huevos
- 1 1/2 tazas de azúcar (375 g)
- 1 taza de harina (160 g)
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1/3 cucharadita de sal
- 1 taza de nuez, picada gruesa (100 g)

PASTA DE QUESO

- 1 barra de mantequilla (90 g)
- 1 paquete de Queso Crema Fiorelo Nestlé
- 1/2 taza de azúcar (125 g)
- 2 huevos
- 3 cucharadas de harina
- 1 cucharadita de vainilla

HORNO PRECALENTADO A 180 °C

Preparación

Derrete a Baño María el **Chocolate Abuelita Nestlé** con la mantequilla y reserva. Bate los huevos y el azúcar hasta que se integren bien. Cieme la harina, el polvo para hornear, la sal e incorpora a la mezcla anterior así como la mezcla de chocolate y la nuez. Vacía la mitad de la pasta de chocolate a un molde previamente engrasado y enharinado, cubre con la pasta de queso y por último la mezcla restante de chocolate. Hornea durante 45 minutos. Deja enfriar, corta en cuadros y sirve espolvoreando azúcar glass.

Acrema la mantequilla y el Fiorelo, agrega el azúcar hasta que se integren perfectamente, añade los huevos uno a uno, la harina y la vainilla, hasta lograr una pasta suave.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 minutos
CONSEJO: Utiliza un molde refractario rectangular de 38 x 26 cm.

Buñuelos

CON BAÑO DE CHOCOLATE



Nestlé
ABUELITA

PORCIONES: 8

- 1/4 taza de agua (60 ml)
- 2 tablas de **Chocolate Abuelita Nestlé**, en trozos (90 g c/u)
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 cucharadas de Nescafé Clásico
- 8 tortillas de harina, fritas en aceite

Preparación

Pon a hervir el agua con el **Chocolate Abuelita Nestlé** y la mantequilla hasta que se disuelvan, agrega el Nescafé y deja hervir 1 minuto. Sirve sobre las tortillas de harina. Acompáñalas con fruta.



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 minutos
CONSEJO: Puedes poner a la salsa una copita de licor de café.



Nestlé

ABUELITA®

Cobbler

ABUELITA

PORCIONES: 8

- 6 manzanas, peladas y partidas en cuatro
- 1 taza de ciruelas pasas (200 g)
- 1 taza de agua (240 ml)
- 3 cucharadas de miel de abeja
- 1/2 taza de avena (75 g)
- 1 barra de mantequilla, a temperatura ambiente (90 g)
- 2 tablillas de **Chocolate Abuelita Nestlé**, rallado (90 g c/u)
- 1/2 taza de harina (80 g)

Preparación

HORNO PRECALENTADO A 180 °C

Cuece los primeros 4 ingredientes por 5 minutos a fuego bajo. Escúrrelos y acomoda la fruta en un refractario. Aparte mezcla la avena con la mantequilla, el **Chocolate Abuelita Nestlé** y la harina hasta que quede una consistencia arenosa. Cubre con esta preparación las manzanas y homea 30 minutos. Sácalo y ofrécelo.



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 minutos
 CONSEJO: Puedes espolvorear una cucharadita de canela antes de hornear.

Copas

DE TAPIOCA CON CHOCOLATE



PORCIONES: 12

- 5 tazas de agua (1200 ml)
- 1/2 taza de tapioca
- 2 tablillas de **Chocolate Abuelita Nestlé**
(90 g c/u)
- 6 fresas, lavadas y cortadas en cuartos
- Hojas de hierbabuena para decorar

Preparación

Calienta el agua e incorpora la tapioca, hasta que se cueza. Agrega el **Chocolate Abuelita Nestlé** y mueve hasta que se disuelva la tablilla de chocolate, espera a que se enfríe y vacía en platitos. Decora con las fresas y las hojas de hierbabuena. Sirve.



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 minutos
CONSEJO: La tapioca estará cocida cuando cambie su color de blanco



PORCIONES: 6

- 4 huevos
- 1 lata de leche condensada La Lechera (397 g)
- 1 barra de mantequilla, derretida (90 g)
- 4 rebanadas de pan de caja integral, desmenuzado
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 2 tablillas de **Chocolate Abuelita Nestlé**, rallado (90 g c/u)
- 100 g de nuez, molida
- 50 g de nuez, picada

Preparación

HORNO PRECALENTADO A 180 °C

Licua los primeros cinco ingredientes con el **Chocolate Abuelita Nestlé**, agrega la nuez molida y licua un momento más. Engrasa y enharina un molde de rosca, agrega la nuez picada y vacía la mezcla que licuaste. Hornéala 45 minutos, sácala y ofrécela.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 minutos

CONSEJO: Aprovecha el pan frío para preparar este pastel, puedes sustituirlo por bolillos integrales.

Crepas

DORADAS DE CHOCOLATE



PORCIONES: 8

- 1 lata de leche evaporada Carnation Clavel (381 ml)
- 1 tablilla de **Chocolate Abuelita Nestlé** (90 g)
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- 1/4 taza de agua (60 ml)
- 500 g de fresas, lavadas y cortadas en cuartos
- 16 crepas, dulces
- 1 manojo de hierbabuena, lavado y remojado en agua tibia

Preparación

Calienta la leche evaporada Carnation Clavel con el **Chocolate Abuelita Nestlé** hasta que se disuelva. Agrega la fécula de maíz disuelta en el agua y mueve constantemente hasta que espese ligeramente, añade las fresas y cocina 2 minutos. Sirve un poco de esta mezcla en el centro de cada crepa y ciérralas formando un costalito con ayuda de las ramas de hierbabuena. Ofrécelas calientitas.



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 minutos
CONSEJO: Sirve las crepas con mermelada de fresa colada.



Crujiente

DE CHOCOLATE
Y ALMENDRA

PORCIONES: 12

- 1 lata de leche condensada La Lechera (397 g)
- 2 tazas de almendras, molidas (340 g)
- 2 tablillas de **Chocolate Abuelita Nestlé**, en trozos (90 g c/u)
- 3 tazas de Cereal Cheerios Nestlé (120 g)

Preparación

Calienta la leche condensada La Lechera con las almendras, el **Chocolate Abuelita Nestlé** y mueve constantemente hasta que se vea el fondo de la cacerola. Extiéndelo en una charola y cúbrelos con los Cheerios Nestlé, déjalo que se enfríe y corta cuadros. Sirve.



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 40 minutos
CONSEJO: Puedes formar trufas o dulces mezclando todo.

Terrón

DE CHOCOLATE



PORCIONES: 8

- 2 tablillas de **Chocolate Abuelita Nestlé**,
rallado (90 g c/u)
- 16 galletas de chocolate rellenas
(1 paquete), molidas
- 1 litro de crema batida, tipo Chantilly
- 8 macetas de plástico o camioncitos de
juguete
- 1 tablilla de **Chocolate Abuelita Nestlé**,
rallado (90 g)
- Gomitas de dulce, las necesarias

Preparación

Mezcla el **Chocolate Abuelita Nestlé** con las galletas y la crema. Rellena con esta mezcla las macetas y los camioncitos. Cubre con el **Chocolate Abuelita Nestlé** y decora formando florecitas con las gomitas. Ofrece este delicioso postre a tus niños.



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 minutos
CONSEJO: Arma las florecitas
ayudándote de palillos.



Empanadas

DE NOVIEMBRE

PIEZAS: 20

EMPANADAS

- 1 lata de Media Crema Nestlé (225 g)
- 1 1/2 tazas de harina de trigo (240 g)

RELLENO

- 2 tazas de calabaza, cocida
- 2 tablilla de **Chocolate Abuelita Nestlé**, rallado (90 g c/u)
- 2 cucharadas de azúcar
- Aceite, el necesario
- 1 taza de azúcar (250 g)

Preparación

Mezcla la Media Crema Nestlé con la harina y forma una masa. Refrigérala 20 minutos, sácala y extiende, corta círculos de 10 cm aprox. y rellena con lo siguiente:

Mezcla la calabaza con el **Chocolate Abuelita Nestlé** y el azúcar, caliéntalo 2 minutos y rellena con esto los círculos. Ciérralos presionando las orillas con un tenedor y fríelas en el aceite caliente. Pásalas por el azúcar y sirve.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 minutos

CONSEJO: Sella las orillas de las empanadas con un poco de agua para que no se abran.

POSTRES

Galletas

DE LA ABUELITA



PIEZAS: 30

- 1 barra de mantequilla (90 g)
- 1 taza de avena (150 g), molida
- 3/4 taza de harina de trigo (120 g)
- 1 huevo
- 2 tablillas de **Chocolate Abuelita Nestlé**,
rallado (90 g c/u)
- 1 taza de pasitas (150 g)

Preparación

HORNO PRECALENTADO A 180 °C

Mezcla la mantequilla con la avena, la harina, el huevo, el **Chocolate Abuelita Nestlé**, las pasitas y forma una pasta. Toma porciones, pásalas a una charola y hornéalas durante 10 minutos. Sácalas, espolvoréalas con más avena y ofrécelas calientitas.



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 minutos
CONSEJO: Si gustas déjalas enfriar y
espolvorea azúcar glass y cocoa.



Hojaldrado

DE DURAZNO

PORCIONES: 8

NATILLA

- 2 tazas de agua (480 ml)
- 1 lata de leche evaporada Carnation Clavel (381 ml)
- 2 tablillas de **Chocolate Abuelita Nestlé** (90 g c/u)
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- 1/4 taza de agua (60 ml)
- 1 raja de canela
- 1 lata de duraznos en almíbar
- 500 g de pasta de hojaldre
- 1/2 taza de azúcar glass (90 g)

Preparación

HORNO PRECALENTADO A 180 °C

Calienta el agua, la leche evaporada Carnation Clavel y el **Chocolate Abuelita Nestlé**, deja que se disuelva la tablilla de chocolate. Incorpora la fécula de maíz disuelta en el agua y la canela, mueve constantemente hasta que espese. Aparte extiende la pasta de hojaldre y barniza la orilla, vacía un poco de salsa de chocolate, encima los duraznos y cubre con el resto de la salsa. Hornea durante 30 minutos, sácala, déjala enfriar y sirve espolvoreándole el azúcar glass.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 minutos
CONSEJO: Extiende la pasta de hojaldre dejándola un poco gruesa para que pueda subir mejor.

Mousse

A LA VIENESA

Nestlé

ABUELITA

PORCIONES: 8

- 1 lata de leche evaporada Carnation Clavel, refrigerada por 30 minutos
- 2 cucharadas de azúcar glass
- 2 tablillas de **Chocolate Abuelita Nestlé**, rallado (90 g c/u)
- 1 1/2 cucharadas de grenetina (10 g)
- 1/4 taza de agua (60 ml)
- 20 galletas vienesas
- 1 mango, rebanado

Preparación

Bate la leche evaporada Carnation Clavel con el azúcar hasta que doble su volumen. Agrega el **Chocolate Abuelita Nestlé** y la grenetina previamente hidratada en el agua y disuelta a Baño María. Vacía esta mezcla en un molde redondo desmoldable y coloca en las orillas las galletas. Refrigéralo 1 hora, sácalo y decóralo con la fruta. Sirve.



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 minutos
CONSEJO: Puedes sustituir las galletas vienesas por soletas.



PIEZAS: 40

- 500 g de pasta de hojaldre
1 huevo, batido ligeramente
2 tablillas de **Chocolate Abuelita Nestlé**,
rallado (90 g c/u)

Preparación

HORNO PRECALENTADO A 180 °C

Extiende la pasta de hojaldre y barnízala con el huevo. Espolvorea el **Chocolate Abuelita Nestlé** y ve doblando en forma de libro la pasta de hojaldre, córtala y pásala a una charola. Hornéalas durante 20 minutos, sácalas y ofrécelas calientitas.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 minutos
CONSEJO: Barnízalas al final con un poco
de mermelada de chabacano si gustas.

Panquecitos

SORPRESA



PIEZAS: 20

- 1 barra de mantequilla (90 g)
- 1 lata de leche condensada La Lechera (397 g)
- 2 huevos
- 2 tazas de harina de trigo (320 g)
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 2 tablillas de **Chocolate Abuelita Nestlé** (90 g c/u)

Preparación

HORNO PRECALENTADO A 180 °C

Bate la mantequilla hasta que acrete junto con la leche condensada La Lechera. Agrega los huevos y la harina previamente cernida con el polvo para hornear, termina de batir y vacía esto en moldes para panquecitos con capacillos. Introduce trocitos de **Chocolate Abuelita Nestlé** en los panquecitos y hornéallos durante 20 minutos, sácalos y ofrécelos calientitos.



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 minutos
Consejo: Si gustas báñalos con un poco de mermelada y espolvoréalos chocitos.



Pastel

DE CHOCO-COCO

PORCIONES: 8

BASE

- 1 taza de galletas Marías, molidas
- 1 taza de coco (150 g)
- 1 barra de mantequilla (90 g)
- 2 cucharadas de cocoa

RELLENO

- 2 paquetes de Queso Crema Fiorelo Nestlé (190 g c/u)
- 1 taza de azúcar (250 g)
- 2 cucharadas de harina de trigo
- 4 huevos
- 1 lata de Media Crema Nestlé (225 g)
- 1 tablilla de **Chocolate Abuelita Nestlé**, rallado (90 g)
- 50 g de coco rallado
- 1 taza de mermelada de fresa
- 50 g de coco rallado

Preparación

HORNO PRECALENTADO A 180 °C

Mezcla las galletas con el coco, la mantequilla y la cocoa, forra con esto un molde alto y reserva.

Bate el Fiorelo con el azúcar hasta que acreme. Agrega la harina, los huevos, la Media Crema Nestlé, el **Chocolate Abuelita Nestlé** y el coco, vacía sobre la base y hornéalo durante 50 minutos. Sácalo, desmóldalo y sirve decorándolo con la mermelada y alrededor el coco.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 40 minutos
 CONSEJO: Comprueba que este bien cocido el pastel insertando un palillo en el centro; este deberá salir limpio.

Pastel

FÁCIL DE LA ABUELITA



PORCIONES: 8

- 1 lata de leche evaporada Carnation Clavel (381 ml)
- 1 1/2 tazas de agua (360 ml)
- 2 tablillas de **Chocolate Abuelita Nestlé** (90 c/u)
- 3 yemas
- 3 cucharadas de fécula de maíz
- 1/2 taza de agua (120 ml)
- 2 panqués, rebanados
- 1/2 taza de jerez dulce (120 ml)
- 50 g de coco, rallado

Preparación

HORNO PRECALENTADO A 180 °C

Calienta la leche evaporada Carnation Clavel, el agua y el **Chocolate Abuelita Nestlé**, mueve hasta que se disuelva la tablilla de chocolate. Incorpora las yemas previamente mezcladas con la fécula de maíz en el agua, mueve constantemente hasta que espese ligeramente. Aparte, acomoda en un molde rectangular capas de panqué, báñalas con un poco de jerez y cúbrealas con la salsa de chocolate, repite la operación y mételo al horno 10 minutos. Sácalo y ofrécelo caliente espolvoreando el coco.



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 minutos
Consejo: Si lo prefieres puedes prepararlo en platos individuales y servirlo caliente sin meterlo al horno.



PORCIONES: 8

- 150 g de mantequilla
- 4 yemas
- 1 lata de leche condensada La Lechera (397 g)
- 1 cucharadita de vainilla
- 2 tazas de harina (320 g)
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1/4 cucharadita de sal
- 2 tablas de **Chocolate Abuelita Nestlé**, rallado (90 g c/u)
- 4 claras, batidas a punto de turrón

Preparación

HORNO PRECALENTADO A 180 °C

Bate la mantequilla hasta acremar, agrega las yemas sin dejar de batir e incorpora poco a poco La Lechera y la vainilla. Aparte cierne la harina con el polvo para hornear y la sal, agrega a lo anterior. Agrega el **Chocolate Abuelita Nestlé** y las claras, mezcla todo con movimientos envolventes. Vacía a un molde previamente engrasado y enharinado. Hornea 45 minutos o hasta que esté cocido. Desmolda y decora con frambuesas y hojas de hierbabuena.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 minutos
 CONSEJO: Ralla el **Chocolate Abuelita Nestlé** con un rallador de queso, por la cocción, más gruesa.

Pay

DE CHOCOLATE Y PLÁTANO



PORCIONES: 8

COSTRA

- 1 tablilla de **Chocolate Abuelita Nestlé** (90 g)
- 40 galletas Marías, molidas
- 1 barra de mantequilla (90 g)

MOUSSE

- 1 lata de leche evaporada Carnation Clavel, refrigerada (30 minutos)
- 4 cucharadas de azúcar glass
- 1 cucharada de grenetina (7 g)
- 1/4 taza de agua (60 ml)
- 2 plátanos tabasco, pelados y rebanados
- 1 tablilla de **Chocolate Abuelita Nestlé**, rallado (90 g)

Preparación

Mezcla el **Chocolate Abuelita Nestlé** con las galletas y la mantequilla derretida, forra un molde para pay con esto y reserva. Aparte prepara la mousse.

Bate la leche evaporada Carnation Clavel con el azúcar glass hasta que doble su volumen. Incorpora la grenetina previamente hidratada en el agua y disuelta a Baño María, vacía sobre la costra de chocolate y decora con los plátanos. Refrigerar 1 hora o hasta que cuaje y sirve espolvoreándole el **Chocolate Abuelita Nestlé**.



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 40 minutos

CONSEJO: Si gustas, puedes agregar al relleno trocitos de



Polvorones

ABUELITA

PIEZAS: 20

- 5 tazas de harina de maíz (625 g), tostada
- 500 g de manteca vegetal
- 3 tablillas de **Chocolate Abuelita Nestlé**,
rallado (90 g c/u)
- 2 cucharadas de canela molida

Preparación

HORNO PRECALENTADO A 180 °C

Mezcla la harina con la manteca, el **Chocolate Abuelita Nestlé** y la canela. Extiende esta masa dejándola gruesa y corta círculos de 10 cm aproximadamente, pásalos a una charola y hornéalos durante 10 minutos. Sácalos y espera a que se enfríen muy bien para evitar que se rompan. Sirve.



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 minutos
CONSEJO: La manteca vegetal
no requiere refrigeración.

Pretzels

DE CHOCOLATE



Nestlé
ABUELITA

PIEZAS: 20

- 1 barra de mantequilla (90 g)
- 1/2 taza de azúcar glass (90 g)
- 1 huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 tablilla de **Chocolate Abuelita Nestlé**, rallado (90 g)
- 1 taza de harina de trigo (160 g)
- 3 cucharadas de cocoa
- 1 taza de azúcar glass (180 g)

Preparación

HORNO PRECALENTADO A 180 °C

Bate la mantequilla hasta que acreme, agrega el azúcar, el huevo, la vainilla, el **Chocolate Abuelita Nestlé**, la harina y la cocoa. Forma los pretzels y ponlos en una charola, hornéallos durante 10 minutos. Sácalos y ofrécelos espolvoreándolos con el azúcar glass.



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 minutos
CONSEJO: Puedes pasar unos por cocoa y otros por azúcar glass para decorar.

Nestlé
ABUELITA



Rosquillas

PIEZAS: 20

- 2 tablillas de **Chocolate Abuelita Nestlé**,
rallado (90 g c/u)
- 8 cucharadas de aceite
- 1/2 taza de agua (120 ml)
- 2 huevos
- 3 tazas de harina de trigo (480 g)
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- Aceite el necesario
- 1 taza de azúcar (250 g)

Preparación

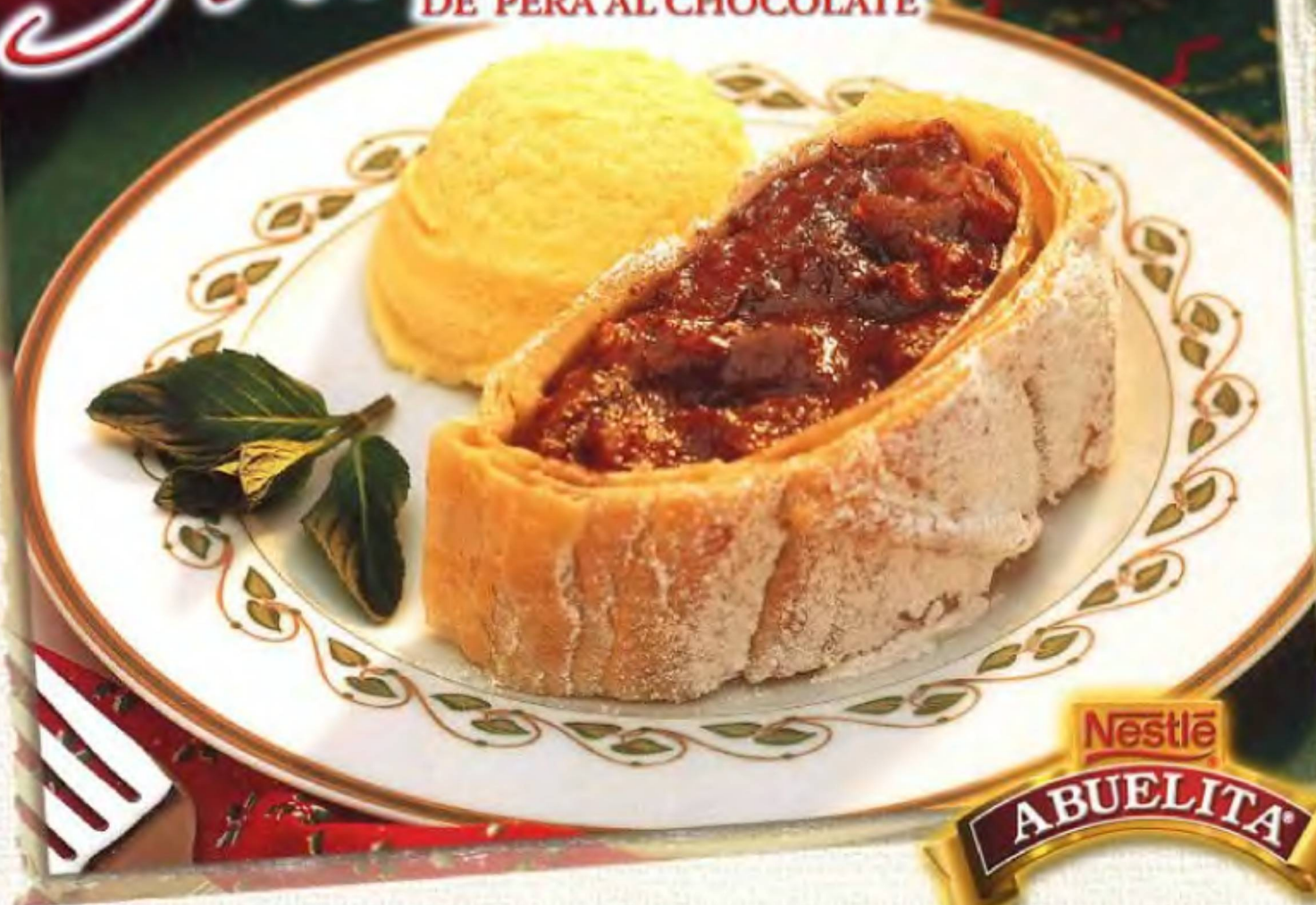
Mezcla el **Chocolate Abuelita Nestlé** con el aceite, el agua, los huevos, la harina y la levadura. Déjala reposar 30 minutos en un lugar tibio y forma con esta pasta las rosquillas; fríelas en el aceite caliente, sácalas y pásalas por el azúcar. Ofrécelas.



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 minutos
CONSEJO: La levadura en polvo la consigues en los supermercados, para conservarla por más tiempo, míndala.

Strudel

DE PERA AL CHOCOLATE



PORCIONES: 6

- 4 peras, peladas y rebanadas
- 1/2 taza de agua (120 ml)
- 1/4 taza de azúcar (65 g)
- 1/2 kg de pasta de hojaldre
- 2 tablillas de **Chocolate Abuelita Nestlé**,
rallado (90 g c/u)
- 1 huevo, ligeramente batido
- 1/4 taza de azúcar glass (45 g)
- 1 litro de Helado Nestlé sabor vainilla

Preparación

HORNO PRECALENTADO A 200 °C

Cuece las peras con el agua y el azúcar a fuego medio por 10 minutos; déjalas enfriar y reserva. En una mesa ligeramente enharinada extiende la pasta de hojaldre y acomoda al centro las peras, escurridas, así como el **Chocolate Abuelita Nestlé**, forma un rollo y ciérralo. Pásalo a una charola, barnízalo con el huevo y hornéalo 45 a 50 minutos. Sácalo, espolvoréale azúcar glass y ofrécelo caliente o frío con una bola de Helado Nestlé sabor Vainilla.



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 minutos
CONSEJO: Ponle huevo en las orillas
de la pasta para que al enrollarlo
queden bien sellados.



Trufas

DE AMARANTO

PIEZAS: 24

- 1/4 taza de azúcar glass (45 g)
- 1 lata de Media Crema Nestlé (225 g)
- 3 tablillas de **Chocolate Abuelita Nestlé**,
rallado (90 c/u)
- 1 taza de cocoa (100 g)
- 1 taza de amaranto (30 g)

Preparación

Mezcla el azúcar glass, la Media Crema Nestlé, el **Chocolate Abuelita Nestlé** y la cocoa. Refrigerar 30 minutos, sácala, forma bolitas y pásalas por el amaranto. Sirve.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 minutos
CONSEJO: Puedes extender esta mezcla
y cortarlas con cortadores de galleta
a tu gusto.

REPOSTERÍA AL NIVEL DEL MAR

Los pasteles y panes varían en las proporciones de sus ingredientes básicos según la altitud del lugar donde sean preparados, ya que a mayor altura sobre el nivel del mar, la cocción es más rápida.

ALTURAS	CIUDADES	INDICACIONES
0-600	<ul style="list-style-type: none"> Mexicali, Campeche, Monterrey, Tepic, Veracruz, Culiacán, Ensenada, Hermosillo, La Paz, Manzanillo, Coatzacoalcos, Matamoros, Mérida, Monclova, Nuevo Laredo, Piedras Negras, Tapachula y Tijuana. 	<p>AUMENTAR: 1 ó 2 cucharadas de azúcar por cada taza que se indique. El doble de polvo para hornear. Tiempo de cocción 10 a 15 minutos más de lo marcado.</p> <p>REDUCCIÓN: 3 ó 4 cucharadas de líquido por cada taza que indica la receta.</p>
600-1500	<ul style="list-style-type: none"> Córdoba, Iguala, Cd. Juárez, Cuautla, Chihuahua, Chilpancingo, Orizaba, Torreón y Jalapa. 	<p>AUMENTAR: 1 cucharadita de azúcar por cada taza que se indica en la receta. 1/2 cucharadita más de polvo para hornear.</p> <p>REDUCCIÓN: 2 cucharadas de líquido por cada taza que indica la receta.</p>
1500-1800	<ul style="list-style-type: none"> Cuernavaca, Oaxaca, Guadalajara, Saltillo, Cd. Guzmán, Jalisco, Celaya, Irapuato, Parral, Silao, Tehuacán y Uruapan. 	<p>AUMENTAR: 1/2 cucharadita más de polvo para hornear de lo que indica la receta.</p> <p>REDUCCIÓN: 2 cucharadas de líquido por cada taza que indica la receta. No modificar el azúcar.</p>
1800-1890	<ul style="list-style-type: none"> Aguascalientes, Durango, San Luis Potosí, Morelia, Querétaro y Acámbaro. 	<p>AUMENTAR: 1/4 cucharadita de polvo para hornear.</p> <p>REDUCCIÓN: 1 cucharada de líquido por taza.</p>
1890-2600	<ul style="list-style-type: none"> Durango, México, D.F., Toluca, Puebla, Guanajuato, Tlaxcala, Zacatecas, Pachuca, Amecameca, Fresnillo y Pátzcuaro. 	<p>NO MODIFICAR INGREDIENTES.</p>



Tips

- Si añades más polvo para hornear del que se indica en la receta, el pastel "se baja" y le queda un sabor desagradable.
- Si deseas poner frutas secas o nuez a cualquier pastel, enharínalas primero para que no queden en el fondo. Esto se logra mezclando la fruta seca con un poco de harina.
- No pongas más azúcar que la indicada, por que se pueden formar hoyos y se apelmaza.
- La mantequilla y los huevos tenlos a temperatura ambiente, los pasteles quedarán más esponjosos.
- Una vez que incorpores la harina no batas la masa, sino mézclala en forma envolvente, de esta forma el pastel quedará más esponjoso.



- Para variar el sabor de tu pastel, sustituye 1/2 taza de cocoa por 1/2 taza de harina.
- Para pelar las almendras, pónlas a hervir en agua unos minutos.
- Para hacer más sabrosa la crema batida, mezcla 1 lata de leche condensada La Lechera por cada kilo de crema batida.
- Para que tu pastel quede parejo, vacía la mezcla al molde y golpéalo un poco contra la mesa, de esta forma quedará liso y sin burbujas.
- Puedes pintar tus pasteles de cualquier color, sólo añade unas gotas de color vegetal a la mezcla o al betún.
- Antes de empezar con la elaboración de tus pasteles, primero engrasa tus moldes con una brocha, cuesta menos trabajo y queda más parejo.
- Para que los pasteles no se peguen, forra el molde previamente engrasado con papel estraza y éste a su vez también engrasado y enharinado.
- Prende el horno cuando comiences a preparar un pastel.
- Si el horno está más caliente de lo indicado en la receta, el pastel se puede quemar, bajar o puede quedar crudo aunque esté dorado por fuera.
- Nunca abras el horno a la mitad de la cocción pues se baja el pastel.
- Para desmoldar tus pasteles, retíralos del horno y deja enfriar un poco.